Nr. 7. Poznań, 15 sierpnia 1929 r. Rok IV.

# Przegląd Cukierniczy

## Miesięcznik

### przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych

# Zjazd Fabrykantów odbędzie się we wrześniu.

Jak donosiliśmy, Zjednoczenie Fabrykantów Wyrobów Cukierniczych i Przetworów Owocowych w Poznaniu wystąpiło z inicjatywą urządzenia w Poznaniu Wszechpolskiego Zjazdu fabrykantów wyrobów cukierniczych. Ponieważ wspomniany zjazd pomyślany jest na szeroką skalę, przeto inicjatorom tegoż zależało zgóry na tem, aby na zjazd ściągnąć jak największe zastępy przedstawicieli polskiego świata cukierniczego.

To też samo przez się rozumie, że wymienione Zjednoczenie, działające przeważnie na terenie województwa poznańskiego i częściowo województwa pomorskiego, nie mogło zająć się samo zorganizowaniem Zjazdu, obejmującego całą Polskę. Zdawano sobie sprawę z tego, że przedewszystkiem w Warszawie istnieje bratnia organizacja, Związek Fabryk Cukierniczych, będący niejako głównym reprezentantem interesów przemysłu cukierniczego, i że temu Związkowi należy się poniekąd pierwszeństwo w rozstrzyganiu spraw dotyczących ogólnych interesów cukiernictwa.

Postanowiono tedy jednomyślnie przed powzięciem jakichkolwiek dalszych kroków, zwrócić się najpierw do Związku w Warszawie. W następstwie owych pierwszych poczynań ze strony Zjednoczenia w Poznaniu, odbyło się w pierwszej połowie lipca w Poznaniu zebranie Zjednoczenia, w którem z ramienia Związku warszawskiego uczestniczył także p. dyr. Kikolski.

Na temże zebraniu, któremu przewodniczył p. dyr. Ryba, uchwalono zwołanie Zjazdu definitywnie w drugiej połowie września. Uchwalono dalej, że zorganizowaniem Zjazdu zajmie się Związek warszawski, podczas gdy z ramienia Zjednoczenia poznańskiego mają być podjęte kroki, celem przygotowania prac organizacyjnych na terenie województw poznańskiego i pomorskiego.

Zważywszy przeto, że powyższa decyzja jest ostateczną, i że role zostały już podzielone — nie mamy ani jednego dnia do stracenia, aby sprostać zadaniu. Do pracy tej musimy przystąpić z świadomością, że czem dla kraju jest Powszechna Wystawa Krajowa, tem dla polskiego świata cukierniczego powinien być Wszechpolski Zjazd fabrykantów cukierniczych. Ma to być pierwszy tego rodzaju Zjazd w Polsce, a zatem organizacja jego musi stanąć na wysokim poziomie. Oczywiście — jak sobie zgóry powiedziano — odbędzie się bez „pompy“, blichtru i wznoszenia toastów, ale za to w treści Zjazd wypaść musi bez zarzutu.

Do organizatorów mamy pełne zaufanie. Wiemy, że oni nie zawiodą. Chodzi tylko o to, aby o ten zawód nas nie przyprawił ogół przedstawicieli fabryk. Lecz i pod tym względem jesteśmy pełni wiary i nadziei, wierzymy w świadomość i poczucie obowiązku każdego obywatela, zaliczającego się w poczet wielkiej rodziny cukierniczej.

Zatem we wrześniu wszyscy do Poznania na Zjazd!

---

## Nie na miejscu.

Nikt chyba z naszych czytelników nie posądzi nas o brak życzliwości i poparcia dla Powszechnej Wystawy Krajowej. Życzliwość nasza i poparcie znalazły przecież swój dosadni wyraz w licznych artykułach, umieszczanych stale w „Przeglądzie Cukierniczym” przez całe półtora roku przed otwarciem P. W. K. Nie chwalimy się tem, ani też nie rościmy sobie pretensji do pochwały z tego powodu, gdyż to, cośmy dobrego dla wystawy uczynili było naszem prostym obowiązkiem narodowym. Jeżeli przeto dzisiaj wypada nam zająć krytyczne stanowisko wobec kierownictwa P. W. K., to czynimy to także w przeświadczeniu, że krytyka nasza przyczyni się do zatarcia wszelkich śladów niezadowolenia, jakie nurtuje

od pewnego czasu pewne koła, zwłaszcza przemysłu cukierniczego; powód do tego dała nam zaś rzecz następująca.

Otóż z inicjatywy Dyrekcji P. W. K. powołano w swoim czasie do życia t. zw. Klasę Cukierniczą. Zadaniem tejże miało być zorganizowanie działu przemysłu cukierniczego na P. W. K. Na pierwszych dwóch zebraniach wspomnianej Klasy byli obecni także przedstawiciele Dyrekcji P. W. K., którzy też wytknęli kierunek pracy, jaka miała być dokonana z ramienia Klasy. Po ukonstytuowaniu się Klasy rozpoczęto działalność, która, pomimo że natrafiała często na prawie nieprzezwyciężone trudności, dała w rezultacie wyniki dodatnie dla P. W. K. Jednakże z pracą Klasy połączone były pewne wydatki, wydatki identyczne z wydatkami poszczególnych Grup, które wszakże swoje koszty administracyjne pokryły drogą opodatkowania poszczególnych wystawców. Skoro jednak zarówno Zarząd Grupy spożywczej (do której należy przemysł cukierniczy) jak i Dyrekcja P. W. K., w której interesie działała Klasa Cukiernicza, nie zatroszczyły się nawet o źródło pokrycia wydatków administracyjnych Klasy Cukierniczej — Zarząd Klasy postanowił wydatki swoje pokryć z sum przypadających od niej na Grupę Spożywczą. Tak się też stało, z czego jednak nie byli zadowoleni niektórzy panowie z Dyrekcji P. W. K. Dawali oni z tego powodu niedwuznacznie do zrozumienia, że Klasa nie wywiązała się rzekomo ze swego zadania tak, jakby to sobie była życzyła Dyrekcja P. W. K. Możemy jednak w imię sprawiedliwości zaznaczyć, że Zarząd Klasy nie zaniedbywał niczego, co by mogło pracę jego doprowadzić do najpomyślniejszych wyników, a jeśli były pewne niedociągnięcia, to główny ciężar winy za nie ponosi właśnie Dyrekcja P. W. K., która wbrew własnym postanowieniom pertraktując bezpośrednio z wystawcami i zawierając z nimi umowy, sparaliżowała planową pracę Klasy Cukierniczej.

I oto finał całej tej napozór drobnej sprawy: Kiedy komisja sędziowska miała przystąpić do oceny eksponatów na P. W. K. odmówiła ona oceny wyrobów jednej z firm, której dyrektor jest prezesem Klasy Cukierniczej i na tem stanowisku duże oddał usługi P. W. K. Jeden z członków Komisji sędziowskiej ośmielił się (wobec personelu!) wyraźnie zaznaczyć, że wyroby odnośnej firmy nie mogą być wzięte pod uwagę, gdyż firma nie uiściła przypadających nań kosztów do Grupy Spożywczej! Tymczasem jak powyżej zaznaczyliśmy, należność ta została także przez odnośną firmę najpunktualniej całkowicie uiszczona, jedynie z tą różnicą, że z tej kwoty Zarząd Klasy pokrył swoje własne koszty, resztę zaś przekazał na konto Grupy Spożywczej. — A z czego Zarząd Klasy Cukierniczej miał pokryć swoje wydatki? Czy i temi wydatkami miał jeszcze obciążyć wystawców? Chyba ci ostatni dostateczne ponieśli koszty w związku z P. W. K., skromne zaś nasze fabryki wyrobów cukierniczych są tylko fabrykami wyrobów cukierniczych, a nie fabrykami pieniędzy. Z jakiemi zaś trudnościami finansowemi na każdym kroku borykać się musi przemysł cukierniczy, o tem bardzo dobrze wie także jeden z członków Dyrekcji P. W. K., który stojąc kiedyś na czele podobnego przedsiębiorstwa, trudności te na własnej skórze dotkliwie odczuć musiał. W każdym razie obstajemy przytem, że zadaniem Komisji sędziowskiej, jest oceniać eksponaty, a nie interesować się inkasem na rzecz P. W. K. względnie Grupy Spożywczej, która według posiadanych przez nas informacyj, i tak zebrała pięć tysięcy ponad własne koszty.

Na koniec jeszcze jedną sprawę. Mianowicie w uzupełnieniu komisji sędziowskiej Zarząd Klasy Cukierniczej zaproponował dwóch rzeczoznawców, doradców fachowych. O powyższem Zarząd Klasy zawiadomił pisemnie Dyrekcję P. W. K., podając zarazem nazwiska i adresy przewidzianych doradców fachowych. Tymczasem Komisja sędziowska przystąpiła do swego zadania bez współudziału tychże rzeczoznawców.

Z tego wynikałoby, że albo Dyrekcja P. W. K. nie ma zaufania do Klasy Cukierniczej, którą sama stworzyła i swego dzieła sama się wyrzeka, lub też proponowanych kandydatów uważała w odnośnej komisji za „nadliczbowych"; w takim razie należało przynajmniej odpowiedzieć na list. Jedno i drugie jest zatem bardzo nie na miejscu, co zechcą przyjąć do wiadomości ci, do których się to odnosi. Do sprawy tej powrócimy jeszcze.

## Kryzys.

Kryzys gospodarczy zatacza coraz szersze kręgi. Sanacja postępowała u nas tak szybkiem tempem, że w wielu wypadkach nie spostrzegliśmy nawet zawartych w niej zarodków kryzysu, który obecnie z dnia na dzień rośnie ku przerażeniu naszych sfer rządowych i gospodarczych. Niektórzy wprawdzie z naszych wybitniejszych ekonomistów nawet w chwilach codziennych niemal tryumfów sanacji skarbu widzieli już pierwsze chmury nadciągającej burzy w naszem życiu gospodarszem, głosy te jednak były stosunkowo nieliczne. Nie jesteśmy pesymistami, wierzymy, że przeprowadzone tak świetnie dzieło sanacji da trwałe owoce i że z obecnego przesilenia wybrniemy, nie mniej jednak uważamy, że w danym wypadku koniecznem jest uświadomienie sobie powagi sytuacji i użycie wszelkich środków, by przesilenie jak najszybciej zażegnać.

Groźne chmury nadciągają także z przemysłu cukierniczego. Staje przed nami widmo bezrobocia.

Najważniejszą przyczyną obecnego kryzysu w przemyśle są zwiększone koszta produkcji, które przekroczyły nietylko normę przedwojenną, ale są u nas większe aniżeli w ościennych państwach zagranicznych. Przemysł nasz nie może konkurować na rynkach zagranicznych, gdyż produkty obce, zwłaszcza niemieckie są znacznie tańsze od naszych. W okresie dewaluacji marki polskiej oduczyliśmy się racjonalnej kalkulacji, która zresztą była niemożliwą wobec codziennej zmiany zasadniczych warunków pracy, koszta produkcji były jednak mimo wszystko stosunkowo niskie. Miarą wzrostu kosztów naszej produkcji jest okoliczność, że koszta robocizny, które niedawno jeszcze nie osiągnęły parytetu przedwojennego, dziś go prawie trzykrotnie przewyższają. Przyczyną tego z jednej strony jest wzrost płacy robotniczej, z drugiej strony zmniejszenie się wydajności pracy.

W tych warunkach tylko rzetelna i natężona praca może nas wybawić z nadzwyczaj ciężkiego położenia gospodarczego. Postulat ten dyktowany jest Polsce przez konkurencję zagraniczną, zwłaszcza przez Niemcy, które niedawno przedłużyły dzień pracy do 10 godzin. Jesteśmy zwolennikami jak najdalej idących reform socjalnych, w okresie jednak, gdy prowadzimy najcięższą walkę, by nareszcie zażegnać skutki gospodarki wojennej, gdy jesteśmy na najlepszej drodze, by walkę tę wygrać, całe społeczeństwo muszą złożyć najcięższe ofiary, (tak pracodawcy, jak robotnicy), by dzieła sanacji nie zburzyć. Ratunek widzimy tylko w zmniejszeniu kosztów produkcji przez zwiększenie wydajności pracy. Intensywność pracy powiększymy przez wprowadzenie systemu Taylor'a, maszyn Hollerith'a, Powers'a i t. p. Musimy pójść tą twardą drogą, którą poszły Niemcy, będące naszymi największymi konkurentami a w wielu przedsiębiorstwach i inne państwa jak np. Austrja, gdzie wprowadzono nawet 10 godzinną pracę w formie „Ueberstunden" w warsztatach i robotach miejskich ulicznych, choć kierownikami zarządu miejskiego we Wiedniu są socjaliści.

Powiększenie wydajności pracy i zmniejszenie kosztów produkcji to dwa czynniki, do których dążyć musimy za wszelką cenę. Dla celu tego żadna ofiara nie będzie za drogą, gdyż zastój w pracy jest największą klęską zarówno dla przemysłowca jak i robotnika. „Produkcja jest ważniejszą jak sposób produkcji" powiedział Kautsky.

J.

# O potanienie naszej produkcji.

Ciężar tego zagadnienia opiera się nie tylko na problemie wielkości produkcji, ale co niesłychanie ważne, na jej taniości. Ta taniość zaś jest pojęciem względnem, wyraża bowiem tylko stosunek kosztów produkcji naszego towaru do kosztów produkcji towaru zagranicznego. I obojętną jest w pewnej mierze kwestja, czy np. Rosja produkuje od nas drożej, jeśli tylko nasz towar przedostaje się na rynek rosyjski czy inny, spotyka tam towar od naszego tańszy np. amerykański, niemiecki, angielski, czeski i t. d. Powszechnie wiadomo, iż w takich razach stosuje się jako środek prowizoryczny, jako przejściowe wybrnięcie z sytuacji cła ochronne, premje zyskowe, dumping, ulgi podatkowe, transportowe itd. Ale równocześnie musi się szukać lekarstwa jedynie racjonalnego i niezawodnego a mianowicie obniżenia kosztów produkcji, potanienia wytwórczości. I znowu całkowicie obojętną jest z punktu widzenia konkurencji, kwestja tego lub innego sposobu użycia czy zużycia rynków zdobytych drogą ułatwionych przez taniość produkcji, konkurencji. A zatem, czy Niemcy powiększony w ten sposób dochód społeczny przeznaczą na zapłatę odszkodowań a Polska na cele, powiedzmy wzmożonej konsumcji społeczeństwa, byleby dalsze etapy produkcji konkurencyjnej nie zmieniły dotychczasowego ustosunkowania.

Z punktu widzenia gospodarstwa światowego jest rzeczą konieczną, korzystną i niesłychanie pożądaną, by ludzkość produkowała jak najtaniej i jak najwięcej — z punktu widzenia egoistycznego interesu terytorjalnej produkcji, sąsiad wytwarzający taniej i więcej jest o tyle niebezpieczny, iż grozi wyparciem z obcych rynków i opanowaniem drożej produkującego rynku terytorjalnego. Wysiłkom Niemiec powiększenia i potanienia produkcji możemy z jednej strony prezklasnąć, z drugiej natychmiast szukać środków, byśmy w wyścigu gospodarczym nie zostali w ostatnim szeregu.

A jest publiczną tajemnicą, że nasza produkcja pracuje drogo. Rozważania zatem redukują się nie do kwestji, czy my mamy lub nie mamy konkurować ale do stwierdzenia, że musimy konkurować a trudność cała i wątpliwość rodzi się tylko w odpowiedzi na pytanie w jaki sposób stanąć do konkurencji, jak spowodować potanienie produkcji.

Potanienie produkcji da się osiągnąć drogą: 1 reorganizacji warsztatów, (techniczne ulepszenia i ekwipunek), 2. reorganizacji administracji i lepszy podział pracy, 3. intensyfikacji pracy (a więc pomnożenia wydajnego wysiłku przy zachowaniu dotychczasowej normy czasu pracy, 4. zmniejszenia zysków, 5. zmniejszenia zarobków, 6. powiększenia ilości czasu pracy, 7. wreszcie osłabienia nacisku podatkowego. Nie biorę w rachubę

naturalnych lub przypadkowych dodatnich lub ujemnych warunków. Jeśli nie pominąłem istotnych współczynników potanienia produkcji, to należałoby się z kolei zapytać, w jakim stopniu zostaliśmy lub zostaniemy w najbliższej przyszłości zdystansowani konkurencyjnie i od czego należy w obecnych warunkach zacząć naprawę.

Natężenie w wykorzystaniu środków powyższych prowadzących do potanienia produkcji nie może być z góry przewidziane. Jeśli jednak proponowane wyżej środki okażą się dla wytworzenia naszej zdolności konkurencyjnej niewystarczające pomyślimy o dalszym wysiłku. Możemy go zwiększać lub zmniejszać w miarę potrzeby. Bądźmy jednak przygotowani na to, że obecne pokolenie musi podłożyć granitowe fundamenty pod dobrobyt przyszłych pokoleń. A to się da tylko dokonać drogą włożenia z naszej strony ciężkich ofiar i zorganizowanej, racjonalnej i intensywnej pracy.

# Jakość masła.

Aby móc należycie ocenić jakość masła, trzeba znać zalety dobrego masła. Dobre masło powinno mieć połysk, przyjemny zapach, czysty, łagodny smak orzechowy, strukturę na przełomie drobno zwartą, przy próbowaniu powinno się łatwo na języku rozpływać i przy odpowiedniem przechowaniu zatrzymać te zalety jak najdłużej. Rychłe popsucie się masła pochodzi od wysokiej zawartości lotnych kwasów tłuszczowych: te oddzielają się przy rozkładzie, powodując nieprzyjemny smak i zapach.

Pierwszą przyczyną rozkładu masła są składniki beztłuszczowe, jak sernik, cukier mleczny i woda: im więcej znajduje się ich w maśle, tem prędzej następuje rozkład. Rozkładowi sprzyja także ciepło, jaskrawe światło i wolny dostęp powietrza. Po niejakimś czasie każde masło ulegnie chemicznemu rozkładowi.

Rodzaj rozkładu i jego rychlejszy, czy powolniejszy przebieg różni się u rozmaitych gatunków masła.

Nie wszystkie jednak wady masła są skutkiem rozkładu chemicznego, są one spowodowane przez inne wpływy, które znów w dalszym ciągu wpływają na rodzaj rozkładu.

Pierwsze wady masła są spowodowane przez:
1. wadliwe mleko,
2. nieodpowiednie żywienie krów dojnych,
3. nieracjonalne traktowanie mleka albo masła.

## Wady masła z powodu wadliwego mleka.

Z wadliwego mleka gorzkiego, kwaśnego, sinego, serowatego, nie można zrobić dobrego masła, dlatego winno być takie mleko wykluczone od przerobki i usunięte. Przyczyną wadliwego mleka może być choroba, zapalenie wymienia i t. d.

## Wady masła z powodu nieracjonalnego traktowania mleka i masła.

Daleko więcej wad pochodzi ze złego obchodzenia się z mlekiem lub masłem. Dla uzyskania dobrego masła konieczna jest staranna przeróbka mleka, unikająca wszystkich szkodliwych wpływów.

Ujawniające się wady wskutek nieodpowiedniej przeróbki mleka:

1. Stęchłe masło. Smak ma stęchły, nieczysty. Przyczyny są: nieczyste dojenie, opieszałe przecedzanie, dłuższy pobyt mleka w stęchłem powietrzu stajennem, używanie nieczystych, źle przewietrzanych naczyń, przechowywanie mleka i śmietany w źle przewietrzanych ubikacjach.

2. Maziste masło otrzymamy najczęściej w lecie, jeżeli nie pracuje się dosyć starannie, śmietanę zmaśla się przy zbyt wysokiej temperaturze, lub o ile się masło za długo wygniata.

3. Serowate masło otrzymamy z przekwaszonej i zmaślonej przy za wysokiej temperaturze śmietany, oraz przez dolewanie gorącej wody przy zmaślaniu. Serowate masło jest suche, barwa zupełnie biała, takie masło przechodzi prędko w stan jełki. Śmietana przed zmaślaniem nie powinna mieć mniej jak 32 i nie więcej jak 34⁰ kwasoty podług Soxleth Henkla.

4. Gorzkie masło. Przyczyną może być oprócz poprzednio podanych powodów żywienia, używanie wadliwego zakwasu do śmietany, lub, o ile śmietanę zakwasza się przy zbyt niskiej temperaturze, przechowanie śmietany w wilgotnych ubikacjach i utrzywanie masielnicy w niedostatecznie czystym i przewietrzonym stanie. Zła sól może także spowodować gorzki smak masła.

5. Oleiste masło. Jest to bardzo nieprzyjemna wada, częsta i trudna do usunięcia. Masło o oleistym smakiem znajduje się w początkowem stadjum rozkładu. Z biegiem czasu przechodzi w stan smaku rybiego, tranowego, jełkiego. Masło takie ma zapach wstrętnie gorzki, oraz kwaśny i drapiący smak. Przyczyną tego może tylko być używanie wadliwego zakwasu, dlatego też nie należy śmietany niczem innem zakwaszać jak tylko kulturami czystemi.

6. Łojowate masło. Przyczyną jest wystawienie mleka, śmietany lub masła na jaskrawe światło,

zwłaszcza poddaniu działaniu bezpośredniemu promieni słonecznych.

7. Tępy smak masła. Masło ma smak drzewa. Wada ta pojawia się w maśle przechowanem w beczkach wadliwych, a także jeżeli beczki nie zostały należycie oczyszczone wodą wrzącą albo były przechowywane w pomieszczeniach stęchłych.

„Mleczarstwo i Przem. Mleczny".

## 675-lecie Cechu Mistrzów Piekarskich.

W roku ubiegłym upłynęło 675 lat od chwili założenia Cechu Mistrzów Piekarskich w Poznaniu. Z uwagi na odbywającą się Powszechną Wystawę Krajową, obchód rzadkiego jubileuszu przełożono na rok bieżący. Uroczystości jubileuszowe rozpoczęły się onegdaj, w związku z ogólnopolskim zjazdem piekarstwa polskiego.

Rano o godz. 7 rozpoczęła się zbiórka uczestników zjazdu w sali Zwierzyńca, skąd nastąpił wymarsz do kościoła OO. Jezuitów na nabożeństwo o godz. 9,30. Po nabożeństwie wyruszył poprzedzany orkiestrą pochód z licznemi sztandarami cechów wielkopolskich, śląskich, pomorskich, warszawskich i i. do tejże samej sali na uroczystościowe zebranie.

O godzinie 12 odbyło się otwarcie zebrania uroczystościowego.

Zabranie zagaił jako prezes p. A. Bartkowski. Mówca wskazał na uroczysty moment jubileuszu 675-lecia istnienia Cechu Mistrzów Piekarskich w Poznaniu, odnosząc konieczność do starych tradycyj cechowych, aby podnieść przechodzące ciężki kryzys rzemiosło piekarskie. Następnie w serdecznych słowach powitał przybyłego w zastępstwie J. E. ks. Kardynała Prymasa ks. infułata Kłosa, przedstawicieli Sejmu, władz, bratnich organizacyj i prasy tak codziennej jak i zawodowej. Przemówienie swoje zakończył mówca okrzykiem na cześć Najjaśniejszej Rzeczypospolitej i Jej Prezydenta, podjętym przez zebranie. Orkiestra odegrała hymn narodowy.

Nastąpiły przemówienia reprezentacyjne. Wśród burzy oklasków i owacyj, przemówił jako pierwszy, składając życzenia, ks. infułat Kłos, jako przedstawiciel J. Em. ks. Kardynała Prymasa, bawiącego w Skalmierzycach na zjeździe eucharystycznym. W podniosłych słowach wskazał dostojny mówca na znaczenie piekarstwa jako zawodu, wytwarzającego artykuł codziennej potrzeby, chleb, o który przecież prosimy w codziennej modlitwie. Następnie złożył mówca życzenia w imieniu redakcji „Przewodnika Katolickiego", snując trafną nad wyraz analogję o podobieństwie pracy redaktora w dobrem piśmie z pracą piekarza, jako tych, co dają szerokim rzeszom codzienną, pożądaną strawę, kończąc staropolskiem „Szczęść Boże".

W imieniu p. wojewody złożył życzenia p. Gluck; imieniem magistratu przemawiał p. radca St. Nowicki. — Składając życzenia w imieniu miasta i własnem, wyraził mówca podziękowanie za zwołanie zjazdu do Poznania w czasie odbywania P. W. K.

Burza oklasków towarzyszyła przemówieniu senjora rzemiósł wielkopolskich p. posła Miklaszewskiego. Mówca wita rzesze przybyłych z dalekich stron Polski rzemieślników, by uczestniczyć nietylko w zjeździe piekarstwa całej Polski, ale w podniosłej uroczystości jubileuszowej. Nawiązując do wykazanej w czasie niewoli tężyzny rzemiosła, wspieranej pięknemi tradycjami cechowemi, życzeniem by piękne te tradycje odrodziły się jaknajokazalej, dla pożytku rzemiosła polskiego i chrześcijańskiego dla dobra narodu i państwa, zakończył poseł Miklaszewski swoje gorąco oklaskiwane przemówienie. W imieniu Izby Rzemieślniczej i własnem przemówił p. syndyk Juszczak.

Nastąpił długi szereg przemówień dalszych. I tak m. in. przemawiali imieniem Organizacji Rzemiosła Rzeźnickiego w Polsce p. Syller, imieniem Związku Cechów Piekarskich na Pomorzu p. Krzeczmański, imieniem Związku Cechów Stolarskich i Związku Towarzystw Rzemieślniczo-Przemysłowych p. radny Stanisław Libera, w imieniu Związku Cechów Krawiectwa Damskiego p. cechmistrz Trawiński.

Następnie sekretarz cechu-jubilata p. Kopydłowski z Poznania, streścił dzieje Cechu Mistrzów Piekarskich w Poznaniu.

Nastąpiła ceremonja wręczenia gwoździ pamiątkowych. Między innemi wręczyli gwoździe pamiątkowe cech mistrzów piekarskich stoł. m. Warszawy (p. Tschirschnitz z Warszawy), cech piekarzy Górnego Śląska (p. Artur Kmiotek z Katowic wręczył zodobny puhar), imieniem cechu przymusowego piekarzy w Katowicach (p. Lamla), cech piekarzy w Lesznie (p. Nowaczyński), cech piekarzy w. Częstochowie (p. Stanisław Brodziński), cech piekarzy łódzkich (p. Jan Wandachowicz), cech mistrzów ślusarskich w Poznaniu (p. Żuromski), cech piekarski na okręg zbąszyńsko-nowotomyski (p. Banaszyński), Związek Czeladzi Piekarskich (p. Kubicki), towarzystwo cechowe czeladzi piekarskiej (p. Rządkowski), cech piekarski w Inowrocławiu (p. Witwicki), prezes związków cechów piekarskich na Pomorzu (p. Józefowicz z Brodnicy), z Krakowa p. Molicki i t. d.

Na zakończenie w serdecznych słowach podziękował uczestnikom podniosłych uroczystości senjor cechu-jubilata p. Kazimierz Sporakowski. Po zebraniu odbył się wspólny obiad, do którego zasiadło około 700 osób.

Popołudniu uczestnicy zwiedzali Powszechną Wystawę Krajową i poświęcili czas na zapoznanie się towarzyskie. W dniu dzisiejszym rano w sali Ogrodu Zoologicznego rozpoczęły się obrady ogólno-polskiego kongresu piekarstwa polskiego.

## Z działalności Towarzystwa Cukierników w Poznaniu.

Tow. Cukierników istniejące od 1901 r. wskutek wojny światowej rozluźniło się do tego stopnia, że po skończonej zawierusze, aby podtrzymać jako tako organizację zawodową — kilku ze starszych czeladników zgłosiło swój udział członkowski do cechu.

Obecnie Tow. Cukierników wskrzeszono do życia na nowo. Liczy ono 53 członków i stopniowo rozwija się samodzielnie bardzo pomyślnie, pomimo, że na podstawie rozp. Izby Rzemieślniczej członkowie Towarzystwa należą równocześnie do Cechu Cukieniczego,

Zarząd Tow. Cukierników składa się z prezesa p. Łuczaka, sekretarza p. Gulawskiego, oraz skarbnika p. Antkowiaka.

Utwotrzono już fundusz pogrzebowy, dalsze prace nad rozwojem postępują naprzód. Towarzystwo jest apolityczne i tylko poświęcone swemu zawodowi. Zebrania odbywają się we wtorki po 1-szym i 15-tym każdego miesiąca.

Nowemu powstałemu Towarzystwu życzymy ze swej strony: „Szczęść Boże“ owocnej pracy a sprawozdania z posiedzeń chętnie zamieszczać będziemy w naszym organie.

## Z warsztatu cukierniczego.

### Wanilja.

Jest to bardzo ważny artykuł i odgrywający w zawodzie cukierniczym jedną z ról dominujących. Przy zakupie wanilji trzeba być bardzo ostrożnym, gdyż, nie będąc dokładnym znawcą tego artykułu, można być łatwo wprowadzonym w błąd. Przypuszczano naogół, że istnieje tylko jeden gatunek wanilji, podczas gdy mamy ich kilka. Niegdyś znana była przeważnie „Vanilla Aromatica” — czarna. Stwierdzono później, że wanilja „Plani Andreas” i „Pompona Schiede” są ciągnięte sztucznym sposobem. Są to strączki długości od 15—25 ctm. i grubsze od prawdziwych, zawierające dużo ziarnek, lecz posiadają one mniej aromatu. Jako prawdziwa uważana jest wanilja burbońska; cieńsza od innych, koloru bronzowego. Chcąc wanilję uchronić przed zanikiem świeżości i aromatu, trzeba ją włożyć do pudełka blaszanego, przesypując każdą warstwę cukrem i zamknięcie uszczelnić przez oblepienie papierem.

### Szafran Crokus Sativus.

Są to włókna ciemno-czerwone, podobne do tytoniu tureckiego. Rosną w południowej Europie i na Oriencie. Smak gorzkawy. Lepszy od tego jest francuski. Zaś hiszpański posiada nadzwyczajny aromat. Turecki szafran jest jeden z najgorszych. Zachodzą też często najrozmaitrze fałszerstwa zwłaszcza przy szafranie proszkowanym, który farbuje się olejkami i syropem.

### Salicyna.

Używa się często do zaprawiania owoców, w celu zapobieżenia fermentacji. Ponieważ jest nieszkodliwa, można ją zatem zużywać do wszelkich owoców a zwłaszcza do soków, ponieważ nie daje żadnego odsmaku.

## Przepisy dla przyrządzania farb.

1. Kolorowanie pomady i glazury do ciast: 10 gr. karminu, $^{1}/_{8}$ litra okowity 60%, zamieszać dobrze w butelce, odstawić na ciepłe miejsce (na kilka godzin) i wycisnąć w to pół cytryny lub kilka kropli kwasu winnego.

2. 70 gr. koszenili, 1 litr wody wolno zagotować, wsypać 10 gr. kwasu cytrynowego i gotować 10 minut. Następnie dosypać 10 gr. tłuczonego ałunu, poczem raz jeszcze zagotować, wlewając do butelki.

3. 100 gr. potłuczonego drzewa „Fernabuk", 1 i pół litra mleka, 20 gr. ałunu, palonego na wpół gotować, przefiltrować i dodać 100 gr. gumy arabskiej. Farba ta jest cośkolwiek grubsza i nadaje się do kolorowania marcypanu oraz innych rzeczy.

4. 50 gr. szafranu, pół litra okowity 96 proc. wlać do butelki, dobrze zamieszać i postawić na ciepłe miejsce.

## Cukier do wykonania groty i dekoracji piramidek

Cukier zagotować do karmelu, zdjąć z ognia i wlać w to przygotowaną glazurę z białek i bez kwasu, zamieszać potem wszystko razem i wylać w kapsel.

Uwaga: Kastrol zdejmuje się z ognia przy wlewaniu glazury, gdyż ingredencja ta burzy i podnosi się wysoko. Chcąc osięgnąć kolorową skałkę, zakoloruje się wpierw glazurę na czerwono-żółtą lub inną. Po zastygnięciu połamać na różnej wielkości bryły i zesadzić karmelem lub glazurą wedle własnej fantazji.

## Pastylki miętowe konserwowe.

Cukier pudrowy wsypać w kastrol, dolać wody, aby glazura została gęsta, pozwolić chwilę stać, aby na wierzchu utworzyła się skorupka. Potem zamieszać z miętowym olejkiem, zagrzać na ogniu i tresować na kamieniu pastylki. Konserwa ta jest o wiele lepsza niż gotowana, ponieważ pozostaje zawsze białą.

## Budyn czekoladowy na ciepło.

150 gr. masła rozpuścić w 150 gr. mąki. Odprażyć następnie na ogniu 175 gr. dobrej czekolady i 150 gr. cukru. $^{3}/_{4}$ litra mleka na wpół z śmietaną zagotować, przyczem należy zamieszać 10 żółtek i 7 białek na mocną pianę, wlać razem, zamieszać i zaprażyć na ogniu. Następnie wylać w formę wysmarowaną masłem i wysypaną chlebem lub bułką. Podaje się ciepłą i ze sosem przyrządzonym jak niżej: 150 gr. czekolady rozpuścić w mleku, łyżkę pudru, 100 gr. cukru, $^{1}/_{2}$ litra mleka na wpół ze śmietaną.

***Prosimy zwrócić uwagę! na nasz dział ogłoszeniowy!***

## Z RYNKÓW

### Owoce.

Zakup jagód, porzeczek, poziomek itp. ze strony fabryk dobiego końca, lecz właśnie transakcje końcowe, szczególnie porzeczkami, są bardzo poważne a to wskutek tego, że zapotrzebowanie detaliczne rynku pokryte jest we większej części i owoc dostaje się do wytłoczni. Po silnej tendencji ostatnich dni na owoce za wyjątkiem wiśni, których cena zaczyna się dopiero kształtować, istnieje tendencja zniżkowa.

Ceny jagód notowano loco stacja załadowania we województwie Poznańskiem: jagody 35 — 40 zł, porzeczki 40—50 zł, maliny 50—60 zł, wiśnie 40—50 zł.

Zbiór malin wskutek deszczów w ostatnich dniach uległ znacznej poprawie.



Medal złoty

FIRMA NAGRODZONA ZŁOTYM MEDALEM
NA WIELKOPOLSKIEJ WYSTAWIE OGRODNICZEJ
1922 ROKU



Medal złoty

## ZAKŁADY RZEŹBY - SZTUKATORSTWA
### KAMIENIARSTWA I MECHANICZNEJ OBRÓBKI MARMURÓW

# FRANCISZEK BOHN

## POZNAŃ - UL. ŁAZARSKA 21-23 - TEL. 6910

SPECJALNOŚĆ: RABIC - SZTUCZNY MARMUR (STIUK)
STUCCO CARRARA - „HARTSZTUKI" - PŁYTY SOLNHOFEN

## WYKONUJE

### I. RZEŹBA I SZTUKARSTWO

Wszelkie prace rzeźbiarskie i sztukartorskie, modele architektoniczne, wystroje rzeźbiarskie i sztukatorskie w wszelkich stylach. Jako specjalność w tym dziale wykonuje się rabicowanie, sztuczny marmur (Stiuk). Stucco Carrara, oraz listewki, rozety, wieńce i t. o. z „Hartsztuki".

### II. KAMIENIARSTWO

Wykonuje wszelkie prace kamieniarskie w piaskowcu, granicie, sztucznym piaskowcu i sztucznym granicie, jak: fasady, schody, balustrady, kolumny, posadzki terrazzowe i t. d.

### III. MECHANICZNA OBRÓBKA MARMURÓW

Zakład ten, zaopatrzony w maszyny najnowszej konstrukcji, wykonuje w prawdziwym marmurze krajowym i zagranicznym: schody, balustrady, parapety, kolumny, kominki, ołtarze, ambony, kropielnice, chrzcielnice, płyty kredensowe, umywalnie, galanterję wszelkiego rodzaju i t. d. Jako specjalność: płyty Solnhofen.

**Zakłady moje kierują się zawsze bezwzględną sumiennością w zleconych pracach i wykonują je ku zadowoleniu Szanownej Klienteli.**